

La Paloma

PARA PICOTEAR

- Gildas 2€ UND / 12€ 
- Ensalada de tomate y ventresca 12€ 
- Ensaladilla rusa con bocabits 10€    
- Torreznos de Soria 10€
- Sándwich mixto trufado 7€  
- Jamón ibérico, tomate triturado y pan tostado 20€  
- Tabla de quesos canarios y manchegos con mermeladas 15€ 
- Tartar de salmón marinado con aguacate y gazpacho de mango 12€   
- Tortitas de trigo con carne mechada, cebolla encurtida y salsa siracha 8€    

TOSTAS

- Jamón ibérico con tomate triturado, aceite y especias 9€ 
- Huevo poché con tomate triturado, láminas de aguacate y vinagre de módena 8€   
- Salmón ahumado marinado en salsa de ostras, queso crema, pepino, cebolleta y un toque de salsa tártara 9€    
- Cecina con cebolla carameliza, queso de cabra fundido y nueces 10€    
- Morcilla de burgos con pimientos verdes, mermelada de tomate y compota de manzana 12€ 
- Solomillo de cerdo con especias, alioli de cebollino, tomates cherry y champiñón confitado 12€   

POSTRES

- Brownie con helado de vainilla 6€    
- Tarta de queso cremosa 5€   

Servicio de pan 1€ por persona

CERVEZAS

Mahou Barril 3,20€  

Tostada Barril 3,20€  

Radler Barril 3,50€  

Mahou Cinco Estrellas 1/3 3,20€  

Mahou Cinco Estrellas Sin Gluten 3,50€ 

Mahou Cinco Estrellas Session Ipa 3,50€  

Mahou Sin 3,20€  

Mahou 0,0 Tostada 3,20€  

Maestra de Mahou 3,20€  

Mahou Radler 3,20€  

Mahou Barrica 12 Meses 3,50€  

Mahou Sin Filtrar 3,20€  

Mahou Rose 3,20€  

Alambra reserva 1925 3,50€  

Brutus 4€  

Founder Centennial Ipa 35,5 cl 4€  

Corona 3,20€  

Budweiser 3,20€  

Lefe blonde 4€  

Franziskaner weis 1/2 4€  

VERMUT & APERITIVOS

Bendito Barril (Grifo) 3,75€ 

Bocamanga Estefania 3,75€ 

Bocamanga Orange -Bitter 6€ 

Yzaguirre Rojo/Blanco 3,50€ 

Tinto de Verano La casera 3,25€ 

Aperol 4€

Aperol Spritz 6€

Campari 4€



Huevo - Cereales con gluten - Pescado - Frutos secos - Sulfitos - Lácteo - Sésamo